Skolebrødsnurrer



Ingredienser

♥ 1 liter melk
♥ 300 g smør
♥ 250 g melis
♥ 100 g gjær
♥ 0,5 ts kardemomme
♥ 1,5 kg hvetemel

Fyll:
♥ 8-10 dl vaniljekrem (se tips)

Pynt:
♥ 3 dl melis
♥ 3 ss vann
♥ 1 dl kokos

Fremgangsmåte

Kok opp melk, smør og melis. Avkjøl blandingen til den er fingervarm (37°C). Rør gjæren ut i væsken. Bland i kardemomme og hvetemel (se tips). Elt deigen til den er smidig.

Del deigen i to emner og kjevle ut hver del til avlange rektangler. Smør på godt med vaniljekrem. Rull sammen leivene fra langsiden. Skjær nokså tykke skiver (ca. 3 cm i diameter). Legg skivene i papirformer (se tips). Hvis du vil, kan du også legge 12 skiver i en bakepapirkledd, stor langpanne (ca 30x40 cm).

La bollene heve lunt i 1 time.

Stek bollene midt i ovnen ved 230°C i 10-12 min, til de er gylne og gjennomstekte. Avkjøl.

Rør melis sammen med vann til en tynn melisglasur. Smør litt glasur på hver av bollene og dryss over kokos.

Tips

♥ Tilpass melmengden. Det kan hende du trenger litt mer enn det som er angitt i oppskriften. Deigen skal være god å trille og ikke løs og klissete.

♥ Du kan bruke ferdigkjøpt vaniljekrem (Piano fra Tine) eller hjemmelaget vaniljekrem. Jeg brukte her ca. 2 pk ferdigkjøpt vaniljekrem fra Tine.

♥ Det er lurt å legge disse bollene i papirformer (muffinsformer) før steking. Dette for å unngå at vaniljekremen renner for mye ut av bollene under steking. Det hjelper også på å holde fasongen på snurrene. Skolebrødsnurrene kan også stekes i langpanne, men husk å ha bakepapir i bunnen.

♥ Skolebrødsnurrer er fine å fryse. De kan da pyntes med litt ekstra glasur og kokos etter at de er tint.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/skolebrodsnurrer